

le grill

by Fairmont Grand Hotel Geneva

Carte des mets à l'emporter 2021 Take-Away menu 2021

LE GRILL « AT HOME »

Recettes élaborées par nos Chefs et à terminer à la maison
Recipes developed by our Chefs to be finished at home

ENTRÉES

Assortiment de charcuteries, toast de campagne et condiments maison CHF 18.-
Selection of cold cuts, brown toast and home-made pickles

Saumon Ecosse, fumé par nos soins au bois de hêtre, blinis et crémeux aux herbes CHF 22.-
Scottish salmon, home-smoked with beech wood, blinis and herb cream

PLATS

Traditionnelle blanquette de veau à la crème, champignons, carottes, petits oignons et riz basmati CHF 32.-
Traditional creamy veal blanquette, mushrooms, carrots, baby onions and basmati rice

Cannelloni de boeuf Suisse braisé, gratinés au parmesan, sauce aux morilles et salade de jeunes pousses CHF 32.-
Braised Swiss beef cannelloni, gratinated with parmesan cheese, morel sauce and young leaves salad

Filet de bar cuit en feuille de bananier à la vapeur, sauce citronnelle gingembre, patate douce en robe des champs CHF 28.-
Sea bass fillet steamed in a banana leaf, lemongrass ginger sauce, sweet potatoes

DESSERTS

Moelleux au chocolat noir Guanaja 70%, crème anglaise à la vanille CHF 8.-
Dark guanaja 70% chocolate sponge cake, vanilla custard cream

Tartelette au citron meringuée CHF 8.-
Lemon meringue tart

LE GRILL « GRAB & GO »

A déguster sans attendre...
To eat immediately...

ENTRÉES

Pokeball, tataki de saumon pané au sésame, salade sucrine, oignons croustillants, pousses de soja, concombre, sauce fireball CHF 21.-
Pokeball, salmon tataki breaded with sesame seeds, sucrine salad, crispy onions, soy sprouts, cucumber, fireball sauce

Salade César du Grill, salade sucrine, suprême de poulet grillé, Parmigiano Reggiano, croûtons maison CHF 19.-
Cesar salad, sucrine lettuce, grilled chicken breast, Parmigiano Reggiano, homemade croutons

PLATS

The Grill Burger, steak de bœuf Suisse, lard, pain au sésame, cheddar, tomates, laitue, pleurotes, pickles maison, sauce chipotle CHF 26.-
The Grill Burger, Swiss beef butcher's cut, bacon, sesame seed bun, cheddar cheese, tomato, iceberg lettuce, oyster mushrooms, homemade pickles, chipotle sauce

Le Swiss Croque, pain de mie toasté, gruyère, jambon cru du Valais, sauce Mornay truffée CHF 16.-
The Swiss Croque, toasted bread, gruyère, raw ham from Valais, truffled Mornay sauce

Le Bagel au saumon d'Ecosse fumé par nos soins, crème acidulée à l'aneth CHF 16.-
The Bagel, home-smoked Scottish salmon, sour cream with dill

DESSERTS

Fair'Twix, pâte sablée, sauce caramel beurre salé et chocolat noir croustillant CHF 8.-
Fair'Twix, shortbread, salted butter sauce and crispy dark chocolate

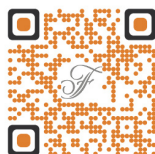
Sucette de gaufre croustillante enrobée de chocolat Caramelia CHF 8.-
Crispy waffle lollipop coated with Caramelia chocolate

Commandez au +41 (0) 22 908 92 27 de 10h00 à 22h00.
Veuillez faire votre commande minimum 45 minutes avant de venir la récupérer à la réception de l'hôtel.

Order at +41 (0) 22 908 92 27 from 10 AM to 10 PM.
Please place your order 45 minutes minimum before picking it up at the hotel lobby.

Veau, Boeuf, Volaille: Suisse / France. Saumon: Ecosse. Bar: Mer Méditerranée
Veal, Beef, Poultry: Switzerland / France. Salmon: Scotland. Seabass: Mediterranean Sea

Tous nos prix sont en Francs Suisse, TVA incluse
Our prices are in Swiss Francs, VAT included



@FairmontGrandHotelGeneva
@Le_Grill_Restaurant